

مدونة كتب الطبخ

كتب الطبخ cooking books

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ العربية منها و الغربية كما تشمل ايضا كل جوانب المطبخ و المائدة
تعتبر مدونتنا هي الاسهل و الاعلى في مجالها فمرحبا بكم * نساو خلتا في لندن لكتبا بحول الله بحسن الافضل *

***** رشح المدونة باضافة تقييم...اضغط على الايقونة الخضراء ثم اصف ا**

الصفحة الرئيسية | الصحة والعافية | محلات اطبخ والحلويات | وصفات مخبوزة | فيديو الحرفيين

• كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية خليفتي • كتاب gateaux rigolos 50 • كتاب الطبخ اقتصادي 01 للسيدة عالية خليفتي *** افراد ذم *** • كتاب الطبخ

25 ديسمبر 2011

رشح المدونة باضافة تقييم

كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية
خليفتي.



هن مطبخ أسيحة

OSAIMA

مدونة كتب الطبخ



مدونة كتب الطبخ

هن مطبخ أسيحة

كاب كيك وجوه

هذه حلوى خاصة بأحبائي الصغار
وجود ضاحكة ووجود حيوانات محببة لهم
وهي مخبوزة في آلة خاصة للكاب كيك
أرجو أن تنال إعجابكم

المقادير

¾ كوب لبن عيران

½ كوب زبدة

¾ كوب دقيق

رشة ملح

ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم

1 كوب سكر

بيضة

فانيليا

الطريقة

نضع الزبدة واللبن على النار حتى تذوب الزبدة

يخلط الدقيق والبيكربونات والملح والسكر ثم يضاف خليط اللبن ثم البيضة والفانيليا
تخلط جيدا ثم توضع في آلة خاصة بالكاب كيك حتى تظهر أشكال محببة للأولاد تزين
كما في الصورة



مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

حلوى رأس العيد

خفيفة ولذيذة وسهلة التحضير ومكوناتها موجودة في كل بيت

المقادير



3 علبة بسكويات سادة
300 غرام شوكولا خام
رشة قرفة



50 غرام بندق محمص ومجروش خشن

الطريقة

تذاب الشوكولا في حمام مائي
يكسر البسكويات قسم ناعم وقسم خشن
يوضع البسكويات الناعم فوق الشوكولا ويضاف البندق والقرفة
يخلط جيدا ثم يضاف البسكويات الخشن
تشكل كرات صغيرة وتغمس بالشوكولا وتبرد

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

osaima

حلى الباونتي

المقادير

500 غ جوز هند

ربع لتر ماء

300 غ سكر

50 غ زبدة

شوكولا مذابة للزينة



طريقة التحضير

نضع السكر والماء والزبدة في وعاء على النار حتى يغلي ويصبح كالقطر

يضاف جوز الهند تدريجياً إلى القطر حتى يتماسك

تعجن باليد

ثم تشكل أصابع صغيرة

تغمس بالشوكولا المذابة

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

كعكات صغيرة بالشوكولا

المقادير

100 غرام لوز مسلوق

250 غرام زبدة

250 غرام سكر

4 حبة بيض

2 ملعقة صغيرة باكينج باودر

100 غرام حبوب الشوكولا

400 غرام طحين

الزينة

150 غرام شوكولا سوداء

4 ملعقة كبيرة زيت

قوالب معدنية خاصة لهذه الحلوى



الطريقة

يسلق اللوز ويقشر ويترك حتى يجف ثم يطحن جيدا

في وعاء على النار تذاب الزبدة ثم ترفع

يضاف إليها السكر والبيض

يخلط الجميع مع بعض ثم يضاف إلى الخليط اللوز المطحون والباكينج باودر ثم الطحين بالتدريج

يخلط الجميع جيدا وتضاف إليه حبوب الشوكولا

يؤخذ الخليط ويوضع في وسط القوالب حتى تملأ إلى النصف

تطهى في فرن معتدل الحرارة

عند إخراجها من الفرن تترك حتى تبرد

تملأ من وسطها بالشوكولا المذابة مع الزيت

مدونة كتب الطبخ

osalma

مدونة كتب الطبخ

كعكة بالحبوز والجزر

المقادير

4 بيض

2 كوب سكر

2 كوب دقيق

2 كوب جزر مبشور

كوب جوز مجروش

كوب زبيب

كوب زيت نباتي

1 ملعقة صغيرة باكينج باودر

1 ملعقة صغيرة بيكر بونات



الطريقة

يخفق الحبوز و الجزر و البيكنج باودر و البيكر بونات و الزبيب مع الدقيق

يخفق البيض مع السكر جيدا و يضاف إليه الزيت

يضاف خليط الدقيق ويحرك المزيج حتى يتجانس

يصب الخليط في قالب كيك مدهون بالزبدة

يدخل في فرن حار مسبقا بدرجة حرارة 170 درجة مئوية حتى انضج

يرش بالسكر البودرة أو بالشوكولاتة حسب الرغبة

مدونة كتب الطبخ

osalma

مدونة كتب الطبخ

كرات الحزر وجوز الهند

المكونات

3 حبات جزر مسنوقة
500 غرام سكر ناعم
500 غرام جوز الهند
رشة ملح



طريقة التحضير

تسلق حبات الجزر بالماء
ثم تطحن بالمطحنة اليدوية أو بالكهربائية
يضاف إليها قليل من الملح
يطحن جيدا جوز الهند مع السكر الناعم
يضاف إلى الجزر بواسطة المعلقة ويخطط بنفس الوقت
يشكل في صورة كور ويوضع في جوز الهند
يزين بقطع الفواكه المجففة أو الشوكولا أو أي نوع من المكسرات
ويقدم

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

دونات الآلة

المقادير

- 4 كوب دقيق
- 6 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 1 كوب سكر
- 2 ملعقة صغيرة باكينغ باودر
- 2 كوب ماء
- 4 بيض
- 1 كوب زيت نباتي
- فانيليا



طريقة التحضير

يخلط الدقيق و الحليب و السكر و البايكينغ باودر في وعاء
نضع في الخلاط البيض و الزيت و الماء و الفانيليا ويخلط جيدا
ثم يضاف إلى الخليط الدقيق السابق ويخلط بمنعقة خشبية
تحضّر الدونات بالآلة الخاصة بعد دهنها بقليل من الزيت
تزين حسب الرغبة

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

saima

تارت صغيرة محشوة بالكراميل

المقادير

الكراميل : حبة نستله 397 غ - 1 1/2 لتر ماء

العجينة : 250 غرام دقيق - ملعقة صغيرة باكينج باودر - رشة ملح - ملعقة كبيرة سكر بودرة

125 غرام زبدة - 200 غرام شوكولا مذابة - صفار بيضة - 2 إلى 3 ملعقة كبيرة ماء

لتزيين : 150 غرام شوكولا - 100 غرام نوز مقشر ومحمص ومجروش



الطريقة

الكراميل

يوضع الماء في طنجرة المضغط وتغلى بها حبة نستله لمدة 45 دقيقة

العجينة

نضع الدقيق والخميرة والملح والسكر والزبدة في العجالة حتى نحصل على عجينة مرنة

نضيف الشوكولا المذابة وصفار البيضة والماء نخلط حتى تتجانس العجينة

تلف العجينة بالنايلون وتوضع في البراد 45 دقيقة

ترق وتقطع دوائر وتصف في قوالب التارت تملأ بالكراميل ثم ندهن الحواف بقليل من الماء وتغطي بقطعة ثانية من العجين

نضغط عليها قليلا حتى تتصق

تخب بالشوكة وتدخل فرن 190 درجة لمدة 20 - 25 دقيقة

تذاب الشوكولا وتدهن بها التارت وترش بالنوز



مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

المقادير

- 3 كوب دقيق - 1/4 كوب سكر - 1 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة خميرة - 1 ملعقة كبيرة خميرة
1 ملعقة صغيرة باكينج باودر - 3 ملعقة كبيرة حليب مجفف
1/4 كوب زيت أو زبدة - كوب ماء دافئ

الحشو

- 4 ملعقة كبيرة زبدة - 1/4 كوب كاكاو
2 ملعقة كبيرة قرفة

الصلصة

- 1/2 كوب كريمة - 200 غ شوكولا
1/2 كوب سكر - جوز مجروش
1 1/4 كوب سكر بودرد مع قليل من الكريمة



الطريقة

- نضع 2 1/2 كوب دقيق مع الحليب المجفف والهيل والملح والسكر والخميرة والباكينج باودر
نضف الماء والزيت ونعجن مع إضافة الدقيق بالتدريج حتى نحصل على عجينة لينة وممتصة
نخمر العجينة حتى يتضاعف حجمها
نفرد العجينة إلى مستطيل وندهن بالزبدة اللينة ثم يرش بالكاكاو والقرفة والسكر
تلف العجينة إلى رول وتقطع
تصف المفطع في صينية الفرن مساعدة عن بعضها مرة ثانية
نخبز في فرن حامي مسبقا في درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 10 - 15 دقيقة

صلصة الشوكولا

- يوضع السكر البودرد مع قليل من الكريمة الساخنة حتى تذوب

صلصة السكر

- يخفف السكر البودرد مع قليل من الكريمة الساخنة حتى تتجانس
يزين السينامون بصلصة الشوكولا وصلصة السكر ويرش بالجوز

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

حلى الحوزية بالشوكولا

هذا الحلى معروف بالحوزية وأنا حبيت أن أغير فيه وأضيف له الشوكولا وفولاً كان قطعها نضيف الحلى أن نجربوه

المقادير

3 بيضات

2 فنجان شاي سكر بودرة ناعم

ملعقة فانيلا سائلة

1/2 ملعقة باكينج باوور

2 إصبع زبدة

1 كوب نشاء (دقيق الذرة)

2 كوب دقيق منخول فاخر



الطريقة

تخلط المقادير مع بعض وتعجن

تقطع إلى دوائر صغيرة وتوضع في الآلة حتى تسحر (يجب ترك واحدة فارغة لتوزع الهواء داخل الآلة)

تخرج من الآلة وتبرد ندهن القطع بالشوكولا المذابة ونترك لتبرد ثم نحشى بالشوكولا (كناج)

مقادير الكناج

2/3 كوب كريمه نباتي

1 1/2 كوب شوكولا قطع

1/3 كوب زبدة

الطريقة

نوضع الكريمه النباتي في إناء على نار هادئة ونترك حتى نبدأ في الغليان

نضيف الشوكولا والزبدة مع الخفق الجيد حتى يمتزج الشوكولا وتندمج المكونات

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

حلى البسكويت بالفناجين

المقادير

كمية من البسكويت السادة المطحون
عربة قشدة (قيمر)
ملعقة متوسطة كاكاو
4 حبات جالكسي فثوت
عربة حليب نستله المركز
4 حبات جبن كيري
ملعقة متوسطة نسكافه
نايلون لتغليف الفناجين



الطريقة

تغلف فناجين القهوة المرة بالنايلون
تخلط عربة القشدة مع الكاكاو جيدا ثم تعجن مع البسكويت المطحون حتى تتكون لدينا عجينة
تقطع العجينة إلى كور وتكبس في الفناجين
يقطع الجالكسي بالسكين ويوضع مقدار ملعقة صغيرة في كل فناجين
تخلط العجينة مع النستله والنسكافه ويوضع مقدار ملعقة في كل فناجين
تقسم حبات بسكويت الأوريو إلى نصفين وتأخذ أحدهما و نغمسه بقليل من الحليب ونغطي به الفناجين
وهكذا مع بقية الفناجين
توضع الفناجين في البراد حتى تتماسك قلب وتزين بصوص الشوكولا وتقدم

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

cosaima

كعكة بالفاكهة

المقادير

2 ½ كوب دقيق

1 ½ كوب سكر

5 بيض

2 ½ ملعقة صغيرة باكينج باودر

رشة ملح

رشة فانيليا أو ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

¼ كوب ماء ساخن جدا

1 فنجان قهوة زيت نباتي



طريقة

يُنخل الدقيق والباكينج باودر ويترك جانبا

يفصل البيض يخفق بياض البيض جيدا مع رشة الملح وكوب من السكر يخفق الصفار مع باقي السكر والفانيليا ثم يضاف إلى البياض ويخلط

يضاف الزيت والماء الساخن ويدمج جيدا

يضاف خليط الدقيق بالتدريج

يسكب الخليط في قالب كيك حسب الرغبة ويدخل فرن 180 درجة مئوية لمدة 35 - 40 دقيقة

يبرد ثم يقطع إلى قسمين أو ثلاثة ويحشى بالكريمة والفاكهة لمعلبة يزين الوجه حسب الرغبة بالفاكهة الموجودة

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

osaima

مثلثات جوز الهند

المقادير

120 غ جوز هند

120 غ حليب محلى مركز

ملعقة كبيرة عصير ليمون



للزينة

شوكولا مذابة



الطريقة

يطحن جوز الهند ليصبح بودرة ثم يضاف إليه عصير الليمون والحليب ويخلط جيدا

يبسط الخليط على رخام مدهون بالزيت بالتساوي

يقطع على شكل مثلثات

تغمس المثلثات بالشوكولا وتبرد

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

osama

مربعات السكوت بالزبدة

المقادير

3 كوب دقيق

2 كوب زبدة

2 حبة صفار بيض

فانيليا

$\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة

مربى المشمش

سكر ناعم للزينة



الطريقة

يخلط الدقيق مع الزبدة ثم يضاف السكر ثم تضاف الفانيليا (تكون العجينة مفتتة)

يضاف صفار البيض ويتابع الخلط للحصول على عجينة متماسكة

تقسم العجينة إلى نصفين وتلف بورق نايلون وتوضع في الثلاجة لمدة ساعة

يرق كل قسم على طاولة مرشوشة سماكة $\frac{1}{4}$ سم ثم تقطع إلى مربعات

تصف في صينية فرن مدهونة وتخبز في فرن متوسط

تحشى بالمربى وترش بالسكر

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

كوكيز الشوكولا

المقادير

3 كوب دقيق

2 كوب سكر

1/2 كوب كاكاو

2 ملعقة صغيرة بيكربونات

1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة قرفة

2 كوب ماء ساخن

3/4 كوب زيت ذرة

1 ملعقة صغيرة خل أبيض

2 ملعقة كبيرة نسكافيه

2 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

الطريقة

توضع المكونات الجافة مع بعض (دقيق - سكر - كاكاو - بيكربونات - ملح - قرفة)

يوضع الماء والزيت والخل والفانيليا والنسكافيه في الخلط

ثم يضاف خليط الدقيق ويخفق لمدة دقيقة ملاحظة (الخليط يكون سائل نوعا ما)

يصب في صينية مدهونة ويدخل فرن حرارته 180 درجة مئوية حتى ينضج

عندما تبرد الكيكة تقرم ناعما ويضاف إليها (كريمة - 1/4 كوب جوز هند - حليب نستة -صوص شوكولا)

تعجن بخفة وتكور إلى كرات صغيرة ثم تنغمس في شوكولا سائحة وتزين بالشوكولا البيضاء



مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

سلامة جوز الهند

المقادير

الطبقة الأولى : 350 غرام بسكويت مفروم ناعم - 200 غرام سكر
15 ملعقة كبيرة قهوة سائلة - 50 غرام شوكولا سادة

الطبقة الثانية : كوب صغير ماء - 100 غرام سكر
100 غرام جوز هند - 125 غرام زبدة - فانيليا

الطريقة

الطبقة الأولى

تذاب الشوكولا مع القهوة على النار
يضاف السكر إلى السابق حتى يذوب

يضاف البسكويت حتى يمتص السائل وتشكل عجينة بائيد
تفرد العجينة بشكل مستطيل على ورق نايلون

الطبقة الثانية

يوضع السكر والماء على النار حتى يصبح قطر
تضاف الزبدة وجوز الهند إلى القطر تترك الخلطة حتى تبرد
ثم تمد فوق الخلطة الأولى وتلف مع بعض بشكل سويسرون
تلف بالنايلون وتوضع في البراد حتى تتماسك
تقطع إلى حلقات وتقدم



مدونة كتب الطبخ

Salma

مدونة كتب الطبخ

تارت الشوكولا

المقادير

العجينة: 1 كوب بسكويت مطحون - 2 ملعقة كبيرة كاكاو - 3 ملعقة كبيرة سكر - 8 ملعقة كبيرة زبدة مذابة - 1/2 ملعقة صغيرة قرفة

الحشوة: 1 1/4 كوب كريمة سائلة - 250 غرام شوكولا

2 بيضة - رشّة فانيليا - رشّة ملح - رشّة قرفة

الوجه: 1/4 كوب كريمة سائلة - 100 غرام شوكولا

1 ملعقة كبيرة عسل - 1 ملعقة كبيرة ماء ساخن (عند التزويد)

الزينة: شوكولا بيضاء ونحتاج أيضا إلى: قالب تارت قياس 9 بوصة (23 سم)



طريقة التحضير

العجينة

يخلط البسكويت مع الكاكاو + القرفة + السكر + الزبدة ثم تمد في القالب وعلى جوانبه

الحشوة

تسخن الكريمة على النار مع الشوكولا والقرفة حتى ذوبان الشوكولا دون أن ندعها تنغلي

ترفع من على النار ويضاف إليها البيض والفانيليا والملح ثم تسكب فوق البسكويت

تخبز في فرن 180 درجة مدة 20 إلى 25 دقيقة

تبرّد جيدا

الوجه

نضع الكريمة على النار مع الشوكولا + العسل حتى تذوب الشوكولا (دون غلي)

توزع على وجه التارت

تزين بالشوكولا البيضاء (نرسم خطوط دائرية ثم وبطرف عود نقوم بسحبه من المنتصف وحتى الأطراف - مثل الصورة)

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

كرات جوز الهند

المقادير

2 كوب أو 200 غرام من البسكويت المسادة المطحون

$\frac{1}{2}$ كوب أو 50 غرام جوز هند

علبة حليب نستلة المركز

397 غرام $\frac{1}{2}$ كوب أو 50 غرام جوز هند إضافي

قطعة شوكولا مذابة



الطريقة

توضع كافة المكونات في وعاء وتختط

يشكل الخليط إلى كرات صغيرة

تدحرج الكرات في جوز الهند

توضع في البراد لحين التقديم

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

كوز بالتمر

المقادير

التمر

500 جرام معجون التمر (عجوة)

75 جرام زبدة

3 ملعقة مكدسة سمسم

10 بسكويت دايجستيف



التقديم

1 كوب فستق مجروش



طريقة التحضير

التمر

يضرب معجون التمر في الخفاق حتى يصبح ليناً

تذاب الزبدة

يحمص السمسم في الفرن حتى يصبح لونه ذهبياً ويسكب فوق الزبدة أو يحمص في الزبدة

تصب الزيت والسمسم فوق معجون التمر ويخلطوا جيداً حتى يمتزجوا

يضاف البسكويت بعد تكسيره إلى التمر حتى يتمازجا ولكن بدون أن يتفتت البسكويت تماماً

التقديم

يفرد التمر في صينية ضحلة ويترك حتى يبرد

يرش بالفستق

يقطع إلى أشكال بحجم البيتي فور

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

كتب الطبخ cooking books

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ العربية منها و الغربية كما تشمل ايضا كل جوانب المطبخ و المائدة
تعتبر مدونتنا هي الاسهل و الاعلى في مجالها فمرحبا بكم * نساو خلتا في لندن لكتبا بحول الله بحسن الافضل *

***** رشح المدونة باضافة تقييم...اضغط على الايقونة الخضراء ثم اصف ا**

الصفحة الرئيسية | الصحة والعافية | محلات اطبخ والحلويات | وصفات مخبوزة | فيديو الحرفيين

• كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية خليفتي • كتاب gateaux rigolos 50 • كتاب الطبخ اقتصادي 01 للسيدة عالية خليفتي *** افراد نام *** • كتاب الطبخ

25 ديسمبر 2011

رشح المدونة باضافة تقييم

كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية
خليفتي

